EQUATION NUTRITION

VERS UNE RELOCALISATION DE L'ALIMENTATION : QUELS SONT LES FREINS ET LES LEVIERS IDENTIFIÉS ?

N°252 - Septembre 2024

EDITO

Face à la **croissance continue** de la **population** mondiale, à son urbanisation toujours plus importante, ainsi qu'au changement climatique et ses conséquences, **les systèmes alimentaires sont soumis à une pression énorme** induisant des impératifs à les réorienter (Nyström et al., 2019). L'équation actuelle est, en effet, de **garantir à l'ensemble de la population l'accès à des aliments sûrs et nutritifs** en **quantité suffisante**, de **mieux rémunérer** les **agriculteurs** et l'**ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire**, tout en préservant les ressources naturelles et en atténuant le changement climatique (Objectifs de développement durable ; Assemblée Générale des Nations Unies, 2015). Face à ces enjeux, **la nécessité d'une transition vers des systèmes alimentaires qui soient plus durables, résilients et inclusifs fait consensus**.

Pour y parvenir, de nombreux acteurs voient **la reterritorialisation des systèmes alimentaires comme l'une des solutions à activer** (Altieri & Nicholls, 2020 ; Thilmany et al., 2020).

Cette question fait notamment l'objet d'une attention croissante du grand public, des décideurs politiques et des chercheurs, en particulier dans les pays à revenu élevé (De Schutter, 2017). **Deux crises récentes** – la pandémie de Covid-19, et le conflit en Ukraine – ont en effet entraîné des **perturbations des chaînes d'approvisionnement** et souligné la nécessité pour les états de **réfléchir à leur souveraineté alimentaire et à enclencher des actions visant à la garantir**.

A travers la synthèse de 3 publications récentes, l'édition de septembre d'Équation Nutrition propose un **éclairage sur les freins et leviers à la reterritorialisation des systèmes alimentaires et les opportunités qu'elle ouvre**.

Le premier article (Enthoven and Van den Broeck,2021) a passé en **revue deux décennies de recherches sur les systèmes alimentaires locaux** afin de déterminer si les bénéfices qui leur sont associés dans l'imaginaire collectif sont étayés ou non scientifiquement. Ce travail conclue que **les impacts des systèmes alimentaires locaux ne sont pas univoques** et **varient selon 3 grands facteurs** : les produits considérés, les chaînes d'approvisionnement et les régions/pays. Les auteurs appellent également à **soutenir les recherches sur ce sujet**.

Le deuxième article (Mundler & Boulianne 2022) a examiné les **défis et obstacles d'une reterritorialisation de la production alimentaire dans la région de Québec** (Canada). Ce travail montre que la reterritorialisation de l'alimentation se heurte à **divers verrous à la fois organisationnels, sociotechniques, culturels et cognitifs** qui laissent peu de place à une planification territoriale et **cantonnent les produits locaux à rester des niches**.

Le troisième article (Sanz Sanz et al., 2022) s'est intéressé à la **relocalisation de l'approvisionnement alimentaire des cantines scolaires de la ville d'Avignon** (France) et à la **transformation des pratiques associées**, en se focalisant sur les **motivations des personnels municipaux**. Aux côtés du rôle du politique et de l'importance de la co-construction avec l'ensemble des acteurs locaux, ce travail souligne le **rôle des individus** dans la **réussite de la mise en œuvre des politiques publiques en faveur d'une alimentation plus durable**.

Esther Sanz Sanz
Chargée de recherche, Unité Ecodéveloppement

INRAE ET CHERCHEUSE ASSOCIÉE À L'UMR ESPACE

A PROPOS DE L'AUTEUR

Esther SANZ SANZ est géographe de l'alimentation, spécialisée dans la recherche participative spatialement explicite et orientée vers les politiques publiques, en particulier en ce qui concerne les systèmes alimentaires locaux. Ses recherches portent sur la territorialisation des systèmes alimentaires en se focalisant sur la forme et la localisation des agricultures contribuant à l'approvisionnement de proximité, la modélisation de la dynamique des bassin alimentaires et l'analyse de la structure spatiale des chaînes d'approvisionnement locales et des environnements alimentaires physiques favorables à une alimentation saine et durable.

Note de l'équipe Aprifel : Également à découvrir dans ce numéro

- Notre infographie – Les outils d'information à disposition du consommateur pour s'informer sur l'origine des fruits et légumes
- Notre avis d'expert – Deux questions à Yuna
- Nos conseils pratiques pour manger plus local
- Notre mini-veille sur l'actualité scientifique concernant l'alimentation saine et durable

SYSTÈMES ALIMENTAIRES LOCAUX : APPROFONDIR LES RECHERCHES POUR CONCLURE DÉFINITIVEMENT SUR LES BÉNÉFICES ASSOCIÉS

Depuis les années 2000, de nombreuses politiques, sous l'impulsion de la société civile, promeuvent une (re) localisation des systèmes alimentaires. Si, spontanément, le « local » est synonyme de bénéfices dans l'esprit de nombreux acteurs, les preuves scientifiques permettant d'étayer ces croyances manquent. Une récente revue de la littérature a examiné les connaissances concernant les systèmes alimentaires locaux afin de tester systématiquement 8 bénéfices qui leurs sont attribués. Ce travail conclut que les impacts des systèmes alimentaires locaux ne sont pas univoques et varient selon 3 grands facteurs : les produits considérés, les chaines d'approvisionnement et les régions/pays. Ce travail pointe également deux lacunes clés empêchant de conclure de manière claire sur les effets de la (re)territorialisation de l'alimentation : l'absence de définition partagée de l'échelle locale et le manque de données unifiées et de référentiels qui permettraient des comparaisons internationales.

Face aux **tensions existant sur les systèmes alimentaires actuels** (Nystrom et al., 2019) et à la **nécessaire transition vers plus de durabilité**, les **systèmes alimentaires locaux** sont vus par de nombreux acteurs comme **une des solutions à déployer**. Ainsi, **plusieurs pays et régions ont investi dans des politiques publiques dédiées** (De Schutter, 2017) : Initiative « Know Your Farmer, Know Your Food » et fonds dédiés au financement de projets régionaux et locaux aux Etats-Unis (Ahearn et al., 2018), Financement quinquennal "Local Food Infrastructure Fund" au Canada (Government of Canada, 2019). En Europe, la stratégie « **Farm to Fork** » fixe quant à elle des objectifs « pour amener de la résilience régionale et locale et réduire les dépendances aux chaines d'approvisionnement plus longues ». (European Commission, 2020).

Les bénéfices avancés pour soutenir le développement de systèmes alimentaires locaux sont variés (Bonnal et al., 2019) : gains pour la santé des populations et la durabilité des systèmes alimentaires, réduction des impacts environnementaux, soutien au tissu socio-économique local…**Pourtant, à date les preuves scientifiques permettant de démontrer ces bénéfices manquent**. Afin d'y pallier une étude récente (Entoven, 2021) a passé en revue de façon systématique les connaissances produites depuis 20 ans (voir méthodologie) pour tester **8 grands bénéfices associés aux systèmes alimentaires locaux** (voir figure 1) :

- Amélioration de l'accès à une alimentation saine ;
- Consentement à payer plus élevé chez les consommateurs ;
- Meilleure rémunération des producteurs ;
- Développement de l'économie locale ;
- Modes de production plus durables ;
- Réduction des impacts sur le changement climatique

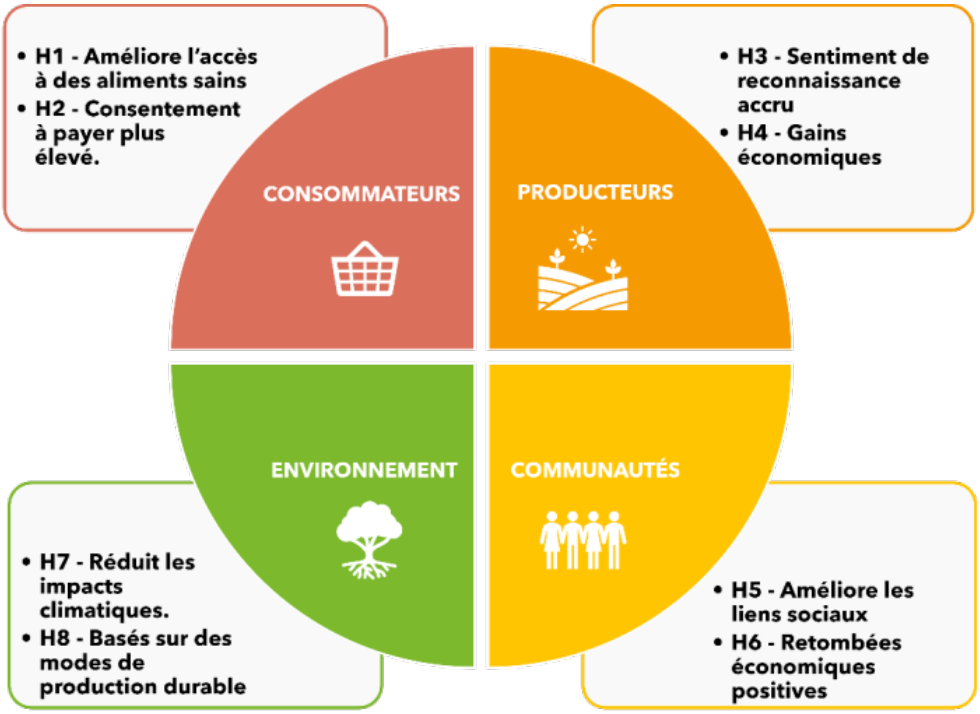

Figure 1 : Bénéfices associés aux systèmes alimentaires locaux, testés par Entoven et al., 2021

Consommateurs : des gains en termes de santé et un consentement à payer accru

Sur le 1er volet d'investigation, la littérature montre que **les consommateurs qui s'approvisionnent en produits locaux ont un meilleur état de santé que les autres**. Cet effet n'est **pas lié à une qualité sanitaire ou nutritionnelle accrue des produits locaux** mais découlerait de **meilleures habitudes alimentaires** avec notamment une **consommation plus importante d'aliments frais et non transformés**, principalement des **fruits et des légumes** (Allen, 2017). Une **corrélation positive entre la présence de points de vente d'aliments locaux et la santé des consommateurs est ainsi observée par de multiples études**. Plusieurs travaux réalisés aux USA et en Italie constatent, par exemple, que **l'amélioration de l'accès aux denrées alimentaires locales** via différents canaux est associée à une réduction des **taux de surpoids et d'obésité** (Berning, 2012 ; Bimbo, 2015). Toutefois, les études existantes ne permettent **pas d'établir un lien de cause à effet**.

Concernant le consentement à payer, la littérature montre que **les consommateurs sont effectivement prêts à payer davantage pour des aliments locaux** (Adalja et al., 2017). Cependant, cette conclusion n'est pas généralisable à l'ensemble de la population et il existe **d'importantes variations selon les caractéristiques des consommateurs, leurs habitudes d'achat et les produits concernés**.

> Les femmes, les personnes plus âgées, plus riches, ayant des liens avec le monde agricole, ou sensibles à la cause environnementale sont celles les plus susceptibles d'accepter de payer davantage pour des produits locaux.
>
> **Campbelle, 2010 ; Gracia et al., 2012 ; Hasselbach and Roosen, 2015**

Les auteurs soulignent, en outre, le fait que **les travaux concernant le consentement à payer ne sont pas représentatifs de l'ensemble de la population**, la plupart de ces études présentant des **biais d'inclusion**, avec une surreprésentation de personnes présentant un niveau d'éducation et de revenus élevés.

Producteurs : un sentiment de reconnaissance accru, mais des gains économiques très variables

Sur le deuxième champ d'investigation, la revue de la littérature réalisée soutient l'idée que **les agriculteurs qui participent aux systèmes alimentaires locaux se sentent reconnus pour leur travail**. C'est d'ailleurs souvent la **principale motivation** pour laquelle ils participent à ce type de circuits alimentaires (Mundler, 2019). Des travaux réalisés en Italie montrent que les producteurs qui s'inscrivent dans les systèmes alimentaires locaux et la vente en circuits courts le font pour **gagner en réputation**, mettre en évidence la **valeur « réelle » de leurs produits** et **sensibiliser les consommateurs** à la production alimentaire (Mancini, 2019 ; Demartini, 2017)

Concernant les gains économiques pour les acteurs de la chaine alimentaire, **la littérature montre le plus souvent une faible performance économique des exploitations agricoles engagées dans les systèmes alimentaires locaux** – en partie en raison des coûts élevés liés aux compétences supplémentaires et à la main-d'œuvre nécessaire (Malak-Rawlikowska, 2019). Ainsi, la mesure dans laquelle les agriculteurs bénéficient (ou non) **de ce choix de commercialisation dépend d'une multitude de facteurs et est très spécifique à chaque cas**.

La **part de la production vendue via différents canaux** de commercialisation, les **caractéristiques des agriculteurs** (le sexe, âge, éducation, compétences …), le **type d'exploitation** (la taille, productions, localisation), ou encore de **l'échelle de temps** considérée sont autant de facteurs qui **influencent les gains obtenus** (Entoven, 2021).

Communautés : un effet positif sur les liens sociaux, des bénéfices impossibles à évaluer pour l'économie locale

Sur le 3e volet examiné, les études examinées **confirment l'idée que les consommateurs et agriculteurs** impliqués dans les systèmes alimentaires locaux souhaitent **favoriser le bien-être de leurs communautés** (Chiffoleau, 2019 ; Lombardi, 2015 ; Izumi, 2010). Pour autant, ces travaux soulignent également que **cet engagement social réciproque ne tient qu'à la condition où les intérêts respectifs sont satisfaits** (c'est-à-dire la rentabilité pour les agriculteurs, et l'accès à des aliments sains et abordables pour les consommateurs). Par ailleurs, plusieurs études pointent des **inégalités sociales d'accès aux systèmes alimentaires locaux,** les personnes défavorisées sur le plan socio-économique étant peu inclues certains circuits de distribution de produits locaux (Zwart and Mathijs, 2020 ; Macias 2008).

Concernant les **bénéfices pour le tissu économique local**, les auteurs indiquent que les études disponibles ne donnent qu'un **aperçu limité de la validité de cette affirmation** du fait d'un **manque de cohérence dans les approches méthodologiques**.

Environnement : des modes de production plus durables, des effets limités sur les émissions de gaz à effets de serre

Sur le dernier volet examiné, les travaux disponibles font ressortir que **les systèmes alimentaires locaux sont généralement associés à des pratiques de production respectueuses de l'environnement**, notamment en réponse aux demandes des consommateurs : productions **plus diversifiées**, exploitations en **polyculture**,

production de variétés anciennes de fruits et légumes, agriculture biologique (Cerrada-Serra, 2018 ; Hedberg, 2020). Cependant des **différences notables** sont observées **d'un pays à l'autre**.

Enfin, concernant les émissions de **GES**, ce travail souligne qu'à produit équivalent, **c'est avant tout l'efficacité des chaines logistiques qui détermine l'ampleur des émissions de GES**. En effet, contrairement aux idées reçues, **le transport des denrées alimentaires ne contribue que faiblement aux émissions** (6% des émissions liées à l'agriculture). **Le type de production** (animal vs végétal) et le **mode de production** sont des facteurs **influant nettement plus** (Poore and Nemecek, 2018 ; Ritchie, 2020).

Par ailleurs, bien qu'elles parcourent moins de kilomètres, **les denrées locales**, généralement produites en quantité moindre, **ne bénéficient pas de l'efficacité logistique des produits conventionnels.** Ainsi, **les analyses de cycle de vie réalisées sur les produits locaux montrent des impacts en termes d'émission de GES équivalents voire supérieurs aux produits non locaux** (Mancini, 2019 ; Malak-Rawlikowska, 2019). Pour réduire cet impact, les auteurs soulignent **la nécessité de développer et d'optimiser les chaines logistiques locales** (transport et stockage) et d'atteindre un seuil de produit suffisant pour gagner en efficacité.

Systèmes alimentaires locaux : renforcer les recherches et développer des référentiels transnationaux

En conclusion de ce travail, les auteurs pointent **deux lacunes clés** freinant la compréhension des effets des systèmes alimentaires locaux sur la société. D'une part **la définition exacte de « local » fait défaut** et varie selon les cadres et contextes. Il existe également une **confusion entre la notion de local et de vente en circuit court** – c'est-à-dire via un nombre restreint d'intermédiaires.

D'autre part, les auteurs considèrent que **les données actuellement disponibles** sont **insuffisantes**. Ils invitent ainsi à **approfondir les recherches** sur l'impact des systèmes alimentaires locaux en **renforçant leur méthodologie** (recherche de causalité, échantillons plus larges et représentatifs) et en **développant des référentiels transnationaux** permettant d'établir des comparaisons internationales.

Enfin, afin de soutenir le développement des systèmes alimentaires locaux, les auteurs invitent les **décideurs publics à soutenir le changement d'échelle** de ces systèmes, par exemple en **soutenant l'approvisionnement local pour les structures publiques** (écoles, hôpitaux). Par ailleurs, les auteurs pointent l'intérêt de **développer l'offre de produits locaux dans les circuits classiques de distribution** pour démocratiser l'accès aux produits locaux.

Basé sur : Local food systems : Reviewing two decades of research Agricultural system 193 (2021) .

Méthodologie

- Revue de la littérature systémique d'articles scientifiques publiés entre 2000 et 2020
- Méthodologie PRISMA
- Utilisation de 123 articles intégraux et de 4 rapports de la littérature grise sur les 40 206 identifiés

Messages clés

- La performance économique, sociale et environnementale des systèmes alimentaires locaux dépend fortement du type de production, de la chaine logistique et des territoires.
- Le local n'est pas défini d'un point de vue international et est source d'interprétations
- Il est donc nécessaire d'adopter des approches adaptées et de collecter des données complètes pour maximiser leurs effets positifs sur l'économie, l'environnement et la santé publique.

Références

Nyström M, Jouffray JB, Norström AV, Crona B, Søgaard Jørgensen P, Carpenter SR, Bodin Ö, Galaz V, Folke C. Anatomy and resilience of the global production ecosystem. Nature. 2019 Nov;575(7781):98-108. doi: 10.1038/s41586-019-1712-3. Epub 2019 Nov 6. PMID: 31695208.

Olivier De Schutter, The political economy of food systems reform, European Review of Agricultural Economics, Volume 44, Issue 4, September 2017, Pages 705–731,

Ahearn, M.C., Liang, K. and Goetz, S. (2018), « Farm business financial performance in local foods value chains », Agricultural Finance Review, Vol. 78 No. 4, pp. 470-488.

Liliane Bonnal, Marie Ferru et Denis Charles, « Perceptions et comportements d'achat des produits alimentaires locaux », Économie rurale [En ligne], 370 | octobre-décembre, mis en ligne le 01 janvier 2022.

Albrecht, C., Smithers, J. Reconnecting through local food initiatives? Purpose, practice and conceptions of 'value'. Agric Hum Values 35, 67–81 (2018).

Berning JP. Access to Local Agriculture and Weight Outcomes. Agricultural and Resource Economics Review. 2012;41(1):57-71. doi:10.1017/S1068280500004184

Bimbo et al. The Hidden Benefits of Short Food Supply Chains: Farmers' Markets Density and Body Mass Index in Italy. International Food and Agribusiness Management Review Volume 18 Issue 1, 2015

Adalja A, Hanson J, Towe C, Tselepidakis E. An Examination of Consumer Willingness to Pay for Local Products. Agricultural and Resource Economics Review. 2015;44(3):253-274. doi:10.1017/S1068280500005050

Campbell, B. L., Lesschaeve, I., Bowen, A. J., Onufrey, S. R., & Moskowitz, H. (2010). Purchase Drivers of Canadian Consumers of Local and Organic Produce. HortScience horts, 45(10), 1480-1488. Retrieved Sep 17, 2024, from https://doi.org/10.21273/HORTSCI.45.10.1480

Gracia, A., Barreiro-Hurlé, J., & Galán, B. L. (2014). Are local and organic claims complements or substitutes? A consumer preferences study for eggs. Journal of Agricultural Economics, 65(1), 49-67.

Hasselbach, J. L., & Roosen, J. (2015). Consumer Heterogeneity in the Willingness to Pay for Local and Organic Food. Journal of Food Products Marketing, 21(6), 608–625. https://doi.org/10.1080/10454446.2014.885866

Mundler P, Jean-Gagnon J. Short food supply chains, labor productivity and fair earnings: an impossible equation? Renewable Agriculture and Food Systems. 2020;35(6):697-709. doi:10.1017/S1742170519000358

M. Mancini, D. Menozzi, M. Donati, B. Biasini, M. Veneziani, F. Arfini. Producers' and Consumers' perception of the sustainability of short food supply chains: the case of Parmigiano Reggiano PDO Sustainability, 11 (2019), p. 721,

DEMARTINI, E., GAVIGLIO, A., & PIRANI, A. (2017). Farmers' motivation and perceived effects of participating in short food supply chains: evidence from a North Italian survey. Agricultural Economics, 63(5), 204-216. doi: 10.17221/323/2015-AGRICECON

Malak-Rawlikowska A, Majewski E, Wąs A, Borgen SO, Csillag P, Donati M, Freeman R, Hoàng V, Lecoeur J-L, Mancini MC, et al. Measuring the Economic, Environmental, and Social Sustainability of Short Food Supply Chains. Sustainability. 2019; 11(15):4004. https://doi.org/10.3390/su11154004

Y. Chiffoleau, S. Millet-Amrani, A. Rossi, M.G. Rivera-Ferre, P.L. Merino The participatory construction of new economic models in short food supply chains J. Rural. Stud., 68 (2019), pp. 182-190, 10.1016/j.jrurstud.2019.01.019

A. Lombardi, G. Migliore, F. Verneau, G. Schifani, L. Cembalo Are "good guys" more likely to participate in local agriculture? Food Qual. Prefer., 45 (2015), pp. 158-165, 10.1016/j.foodqual.2015.06.005

B.T. Izumi, D. Wynne Wright, M.W. Hamm Market diversification and social benefits: motivations of farmers participating in farm to school programs J. Rural. Stud., 26 (2010), pp. 374-382, 10.1016/j.jrurstud.2010.02.002

T.A. Zwart, S.C.O. Wertheim-Heck Retailing local food through supermarkets: cases from Belgium and the Netherlands J. Clean. Prod., 300 (2021), p. 8

T. Macias. Working toward a just, equitable, and local food system: the social impact of community-based agriculture. Soc. Sci. Q., 89 (2008), pp. 1086-1101, 10.1111/j.1540-6237.2008.00566.x

P. Cerrada-Serra. Exploring the contribution of alternative food networks to food security. A comparative analysis Food Security, 10 (2018), pp. 1371-1388

R.C. Hedberg, K.S. Zimmerer. What's the market got to do with it? Social-ecological embeddedness and environmental practices in a local food system initiative. Geoforum, 110 (2020), pp. 35-45, 10.1016/j.geoforum.2020.01.022

J. Poore, T. Nemecek. Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science, 360 (2018), pp. 987-992

Hannah Ritchie (2020) – "You want to reduce the carbon footprint of your food? Focus on what you eat, not whether your food is local" Published online at OurWorldinData.org. Retrieved from: 'https://ourworldindata.org/food-choice-vs-eating-local'

QUÉBEC : LE DÉVELOPPEMENT DE SYSTÈMES ALIMENTAIRES LOCAUX SE HEURTE À DE MULTIPLES FREINS

Alors que la surface de terres agricoles permettrait, en théorie, de nourrir l'ensemble des habitants de la province de Québec, la réalité est bien différente. Face à ce constat, le projet de recherche participative RESPAQ a cherché à comprendre la structuration du système alimentaire de la métropole de Québec et sa région. Ce travail identifie plusieurs verrous à la relocalisation du système alimentaire dans ce territoire. Ils concernent, d'une part, la gouvernance alimentaire locale (structuration et acteurs rassemblés) et d'autre part, des freins d'ordre techniques et logistiques, ainsi que les croyances associées aux produits locaux.

A l'échelle mondiale, la pandémie de COVID 19 et les perturbations des chaines logistiques qu'elle a entrainées ont suscité de nombreuses **interrogations concernant la sécurité des approvisionnements alimentaires**. Bien que le Canada ait été globalement peu touché par ces perturbations, dans la province de Québec, la **nécessité d'accroître la production locale** afin de **réduire la dépendance aux importations** s'est rapidement imposée (Mundler, 2020).
En effet, alors même que la part de foncier agricole par habitant de la région permettrait une autosuffisance alimentaire, ce n'est actuellement pas le cas. Ainsi, les quelques 2 millions d'hectares de terres arables du Québec sont pour **moitié cultivées en céréales et oléagineux** (MAPAQ, 2020). Concernant l'alimentation humaine, le Québec produit notamment **quatre fois plus de porcs qu'il n'en consomme**. Pour plusieurs légumes, le taux de couverture (en volume) est supérieur à 100 %. Cependant, **compte tenu du climat**, le **caractère très saisonnier** de ces productions amène à ce qu'elles soient **exportées durant le cœur de saison et importées à d'autres périodes** (MAPAQ, 2017).
Face à ce constat, le projet RESPAQ (voir encadré) s'est intéressé aux **modalités d'une relocalisation de la production alimentaire dans le bassin alimentaire de la métropole de Québec**. Un article récent (Mundler & Boulianne, 2024) présente les **freins identifiés** par ce projet **aux initiatives de reterritorialisation de l'alimentation** sur ce territoire.

Gouvernance des systèmes alimentaires locaux : accroitre la présence des acteurs du régime sociotechnique dominant

Le premier frein identifié au développement des systèmes alimentaires locaux autour de la ville de Québec est la **faible présence des acteurs du régime sociotechnique dominant** (voir méthodologie) **dans la**

gouvernance de ces systèmes. Ainsi, le projet RESPAQ a réuni de nombreux **acteurs porteurs de niches d'innovation** – organisations engagées dans la promotion des produits locaux, la commercialisation de proximité, etc -, ainsi que des **représentants des pouvoirs publics locaux et provinciaux** (collectivités et MAPAQ). En revanche, **aucun représentant des grandes filières agricoles présentes sur le territoire, ni des transformateurs et distributeurs industriels** n'a participé au projet. Cette situation pourrait être liée au fait que **leurs centres de décision se situent en général à l'extérieur du territoire de recherche.** L'absence de ces acteurs qui assurent l'essentiel de l'approvisionnement alimentaire constitue, **en soi, un frein au développement de systèmes alimentaires locaux**. D'une part, car cela **amoindrit la portée des conclusions et engagements pris collectivement** par les acteurs des systèmes alimentaires locaux. D'autre part car cela réduit les opportunités d'interactions entre porteurs d'innovation et acteurs dominants. De ce fait, les porteurs d'innovations poursuivent leur **développement à côté du régime**, ce qui limite leur capacité à se renouveler en s**e confrontant aux réalités du régi**me et **amoindrit l'influence qu'elles pourraient exercer sur celui-ci.**

La structuration sectorielle, frein au développement de systèmes alimentaires locaux

Le deuxième frein identifié par les auteurs concerne **l'organisation, en elle-même, des structures de gouvernance du système alimentaire québécois**. Celui-ci est, en effet, structuré par **trois formes organisationnelles** qui laissent actuellement **peu de place à une gouvernance plus territoriale** :

- Des **organisations par filières**, généralement **autour d'un produit** (fédérations spécialisées de producteurs et les transformateurs) ;
- Des **organisations par métier** : production, transformation, distribution.
- Une **double tutelle ministérielle** – provinciale (le MAPAQ) et fédérale (Agriculture et Agroalimentaire Canada) – **avec des prérogatives distinctes**.

Cette organisation sectorielle à des **racines historiques** et **structure fondamentalement la façon dont le développement agricole et les relations marchandes** dans le système alimentaires sont pensées. Pour les auteurs, cette gouvernance sectorielle représente un frein important au développement des systèmes alimentaires locaux puisque les filières sont **organisées à une échelle supérieure** (Province) – et que, dans l'esprit de l'ensemble des acteurs, **l'interlocuteur naturel du secteur alimentaire est l'État et non les collectivités territoriales.**

Québec : l'image des produits locaux freine leur développement

Le troisième élément de verrouillage identifié par ce travail concerne **l'imaginaire associé au « local »**, un aspect peu décrit dans la littérature. Les entretiens réalisés dans le cadre du projet RESPAQ font ressortir **trois dimensions clés de l'image des produits locaux** :

- **L'ambigüité de l'échelle géographique du « local »**. Dans cette recherche, le périmètre associé au terme « local » est ainsi fréquemment l'ensemble de la province et non à l'échelle du bassin alimentaire de la métropole.
- **L'idée que les produits locaux sont intrinsèquement plus chers, moins compétitifs** et généralement associés au **sentiment qu'acheter local est un acte citoyen**, voire militant.
- **L'idée que le « local » et le «global » sont complémentaires**. Ainsi, dans l'esprit de la majorité des acteurs et parties prenantes, **la relocalisation de l'alimentation ne peut, en tout état de cause, concerner qu'une part réduite des approvisionnements alimentaires**, ne serait-ce que parce que les produits locaux ne sont disponibles qu'en **petits volumes.**

La spécialisation des acteurs et les chaines logistiques, freins au développement des produits locaux

Enfin, ce travail fait ressortir des **freins d'ordre sociotechnique et logistique** liés, d'une part, à la **spécialisation des acteurs autour des productions majoritaires du territoire** (animales dans le territoire

de recherche considéré).
D'autre part, au plan logistique, **l'essentiel de la distribution alimentaire est assuré par quelques enseignes** dont les **chaines d'approvisionnement sont très optimisées** (centrales d'achat hors de la région d'étude, formats de conditionnement spécifiques et standardisés etc). Ainsi, bien que la plupart des grands distributeurs souhaitent accroître leurs approvisionnements en produits locaux, leurs **contraintes organisationnelles et logistiques** ne leur permettent généralement pas de se tourner directement vers les **producteurs et transformateurs locaux de taille artisanale.**

> Des enseignes locales distribuent bien des pommes locales, mais les produits doivent d'abord quitter le territoire et passer par les centres de conditionnement situés dans la périphérie de Montréal pour revenir dans les épiceries locales
>
> **Delucinge, 2018**

Ce travail illustre la **complexité de la relocalisation des systèmes alimentaires** et le besoin de **les penser spécifiquement pour chaque territoire** afin de tenir compte des verrous et besoins locaux. Il invite également à **mobiliser et coordonner l'ensemble des acteurs et parties prenantes**, ainsi qu'à **travailler sur les représentations** associées aux produits locaux pour les faire sortir d'une image de « marginalité ».

Basé sur : Patrick Mundler et Manon Boulianne, « Relocaliser la production alimentaire ? Défis et obstacles d'une reterritorialisation », Géocarrefour, 96/3 | 2022

Le projet RESPAQ

Le projet REPSAQ s'est déroulé de 2016 à 2019 autour de la question de recherche suivante : Comment le système alimentaire est-il structuré, dans et autour de la communauté métropolitaine de Québec ? Il a mobilisé plusieurs disciplines – anthropologie, agroéconomie, nutrition, urbanisme et droit – et impliqué quatorze partenaires représentant à la fois les pouvoirs publics locaux et provinciaux et diverses organisations locales œuvrant dans le domaine alimentaire. Ce travail a donné lieu à plusieurs essais et mémoires. En fin de projet, un forum a permis de présenter les principaux résultats aux organisations partenaires et parties prenantes régionales.

L'APPROCHE MULTI-NIVEAUX DES TRANSITIONS

L'approche multi-niveaux est un cadre théorique qui permet de considérer ensemble différents niveaux d'actions contribuant à un processus de transition (Geels, 2002).
Ce cadre théorique repose sur l'idée que tout système de production et de consommatio, appelé « régime sociotechnique » (Geels et Schols, 2007) est mû par diverses forces (économiques, mais aussi technologiques, culturelles et politiques).
Un régime sociotechnique est susceptible de se transformer sous l'influence de deux ensembles.

- Le « paysage sociotechnique », l'environnement général du régime, constitué de diverses structures (comme l'organisation économique du pays, le droit international, ou encore des schémas culturels) qui déterminent le cadre général du fonctionnement de la société.
- Les « innovations de niche », portées par des acteurs qui évoluent dans une relative autonomie vis-à-vis du régime dominant. Ces acteurs proposent et mettent en œuvre des solutions trop radicales pour qu'elles puissent trouver leur place dans le régime. Il arrive que s'ouvrent des « fenêtres d'opportunité », soit des moments particuliers où le régime sociotechnique est davantage perméable aux changements. Dans ce cas, soit l'innovation s'impose au régime en faisant sauter certains verrous et le régime se transforme en profondeur ou même disparait et est alors remplacé par un autre ; soit le régime absorbe la niche (qui s'éteint) et continue sa trajectoire, qui est plus ou moins infléchie selon l'influence laissée par la niche qu'il a incorporée.

Messages clés

- La reterritorialisation du système alimentaire de la grande région de Québec se heurte à divers verrous à la fois organisationnels, sociotechniques, culturels et cognitifs.
- Développer des systèmes alimentaires locaux demande une réflexion et une action spécifique à chaque territoire, ainsi que la mobilisation coordonnée de l'ensemble des parties prenantes
- Il est nécessaire de travailler sur les représentations associées aux produits locaux pour qu'ils sortent de leur image de « marginalité » et se développent plus largement.

Méthodologie

- Recherche collaborative réalisée au Québec de 2016 à 2019 (Projet RESPAQ)
- Ce travail s'est appuyé sur le cadre théorique des transitions studies et, plus spécifiquement, sur l'approche dite « multi-niveaux »

Références

MUNDLER P., 2020, Nourrir, produire, protéger les personnes et les ressources. Les voies d'une transition agroécologique du système bioalimentaire québécois. Cirano, rapport de projet, 2020RP-32 RP. ISSN 1499-8629, https://cirano.qc.ca/fr/sommaires/2020RP-32

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION (MAPAQ), 2017, Portrait-diagnostic sectoriel des légumes frais au Québec. https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Portraitsectoriellegumesfrais.pdf

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION (MAPAQ), 2020, Portrait-diagnostic sectoriel de l'industrie des grains au Québec, https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Monographiegrain.pdf

GEELS F.W., SCHOT J., 2007, Typology of sociotechnical transition pathways, Research policy, vol. 36, n° 3, p. 399-417. DOI : 10.1016/j.respol.2007.01.003

GEELS F.W., SCHOT J., 2010, The dynamics of transitions. A socio-technical perspective, in GRIN J., ROTMANS J. SCHOT J. (eds), Transitions to Sustainable Development, New York, Routledge, p. 11–101.

DELUCINGE N., 2018, Les parcours d'aliments de base d'un panier d'épicerie au sein du système alimentaire de la région de Québec. Narrations cartographiées de l'approvisionnement alimentaire de 15 détaillants d'alimentation de la région, Essai de maîtrise en design urbain, Québec, Université Laval, https://www.systemealimentairequebec.info/sites/systemealimentairequebec.info/files/200211_Essai_REPSAQ_ND.pdf

AVIGNON : LA MOTIVATION DES AGENTS PUBLICS, LEVIER CLÉ DE SUCCÈS POUR UNE RELOCALISATION DE L'APPROVISIONNEMENT DES CANTINES SCOLAIRES

L'approvisionnement des cantines scolaires est identifié comme un levier clé pour le déploiement de politiques alimentaires en faveur d'une reterritorialisation de l'alimentation. Une étude récente a suivi et analysé la transformation des pratiques de la ville d'Avignon. Ce travail s'est attaché à examiner, spécifiquement, le rôle des motivations des personnels municipaux. Cette étude conclue que les personnels municipaux jouent un rôle décisif dans le succès rencontré par la ville d'Avignon. Les motivations en jeu sont ne sont pas liées à la recherche d'un bénéfice personnel mais à l'engagement envers l'intérêt public, le sens du devoir et les valeurs affectives. Aux côtés du rôle du politique et de l'importance de la co-construction avec l'ensemble des acteurs locaux, ce travail souligne le rôle des individus dans la réussite des politiques publiques en faveur d'une alimentation plus durable.

Les **restaurants scolaires** sont des lieux privilégiés pour **développer un approvisionnement alimentaire plus local.** Il s'agit en effet d'un secteur sur lequel le **rôle du législateur est fort** et pour lequel les **bénéfices** associés à un encadrement des approvisionnements alimentaires sont **bien établis**. **Agir sur la qualité des menus** servis en restauration scolaire est, ainsi, reconnu comme un **moteur de la sécurité alimentaire et nutritionnelle pour les enfants** (Filippini et al., 2018). Pour certains, le repas du midi est, en effet, le **seul repas équilibré de la journée** (Caldeira et al., 2017).

Ainsi, en France **la composition et la qualité nutritionnelle des repas servis dans les cantines sont encadrées** depuis de nombreuses années. Depuis 2012, plusieurs textes sont venus **renforcer ces attentes** en fixant notamment des **objectifs d'approvisionnement en produits durables** et **locaux** (Plan national pour l'Alimentation, 2010, Loi Egalim, 2018).

Cependant, au-delà de l'impulsion politique, **augmenter la part de produits frais et l'approvisionnement local des cantines scolaires** implique des **changements importants** tant sur les modalités **d'achat public**, d'**approvisionnement** ou de **préparation** des repas qui peuvent freiner ces ambitions (Morgan, 2008).

Afin de **comprendre concrètement comment les pratiques changent**, une étude récente (**Sanz Sanz et al., 2022**) a cherché à identifier le **rôle des valeurs et motivations des agents publics dans la reterritorialisation de l'approvisionnement des cantines scolaires**. Pour ce faire, ce travail a suivi et analysé la transformation des pratiques de la ville d'Avignon de 2015 à 2018 en utilisant la perspective multi-niveaux des transitions (voir méthodologie).

Une modification « aisée » des normes et routines existantes

Durant la période d'étude, les chercheurs ont observé **plusieurs modifications majeures au niveau des normes et routines** – au sens de la perspective multi-niveaux – **structurant la restauration scolaire à Avignon**. Des **aménagements au code des marchés publics** ont été trouvés par les équipes municipales afin de pouvoir favoriser l'approvisionnement local, notamment via l'**ajout de critères complémentaires dans les procédures d'appels d'offre**. Les **routines de travail ont également été modifiées ou remises en question aisément** et ont **progressivement évolué** au fil du retour d'expérience. Ainsi :

- Grâce au **recrutement d'un nouveau chef de cuisine**, le personnel a été encouragé à **utiliser progressivement davantage de produits frais et locaux**.
- De **nouvelles recettes** ont été **créées** et **adaptées** aux goûts des enfants grâce à une **collaboration entre la diététicienne et le personnel de cuisine**, en tenant compte des **retours fait par le personnel au contact des enfants**.
- La cuisine centrale n'étant pas équipée d'une zone de transformation permettant de préparer les légumes crus (pelés) avant de les cuisiner et le coût d'adaptation étant disproportionné, des **partenariats** ont été mis en place avec des **PME locales** transformant des **légumes et des fruits frais locaux.**
- Les **besoins en produits frais** sont désormais **évalués et anticipés** afin de sécuriser les approvisionnements auprès de producteurs locaux **plusieurs mois à l'avance**.
- Les **procédures d'achats** ont été **adaptées** à la fois pour **sécuriser l'approvisionnement** des cantines et **garantir aux producteurs une perspective** à plus **long terme** (contractualisation).
- Les **conditions de paiement** ont été **adaptées** avec un paiement à « fin de mois » afin de **s'adapter aux besoins des petits agriculteurs.**

Grâce aux observations, entretiens et ateliers de travail réalisés (voir méthodologie), une **analyse fine des motivations soutenant ces changements de pratiques** a pu être réalisée par les auteurs.

Les motivations des personnels, élément clé de succès pour un approvisionnement plus local des cantines

Ce travail montre que la **dimension rationnelle des motivations** est **restée stable** : **le coût des repas pour les parents est resté identique**, aucune ressource supplémentaire ni augmentation n'a été allouée aux équipes, alors que la charge de travail perçue a augmenté. Enfin, la majorité des personnels n'a **pas d'intérêt utilitaire** : ils ne sont pas impliqués dans des associations en faveur de l'alimentation et/ou de l'environnement et la plupart n'ont pas d'enfants à l'école. Ainsi, pour le personnel du service de restauration, **l'achat d'aliments locaux ne génère pas de retour financier ou personnel.**

En ce qui concerne la **conformité normative** , les personnels mettent en avant les objectifs de la « commission du bien manger » comme des préoccupations majeures. L'**équité sociale** et le **sens du devoir** d'**offrir aux enfants de faible statut socio-économique un accès à une alimentation saine** sont les **principales motivations sous-tendant l'action du personnel**. Le personnel exprime aussi explicitement son engagement **pour réduire le gaspillage alimentaire** et en faveur de **l'équité envers les producteurs et fournisseurs** (prix négocié et conditions de paiement notamment).

Enfin, le **lien affectif motive également les actions du personnel de restauration**. En l'absence d'un programme municipal spécifique visant à améliorer l'état nutritionnel des enfants, **le personnel cherche de manière altruiste à améliorer la santé** par le biais de son action dans les cantines scolaires. Ainsi, **les agents** identifient également leur « **satisfaction personnelle** » comme la **clé de voûte** de la **réussite du projet**.

> Plus d’un tiers des participants aux entretiens de groupe ont estimé que la « motivation individuelle » était le principal moteur de la réussite du projet.

Bien que ce sujet soit encore peu documenté, les **résultats de cette étude vont dans le sens de travaux existants** ayant montré que **l’engagement et la formation des personnels sont essentiels** pour réussir la mise en œuvre des politiques visant à relocaliser l’approvisionnement alimentaire (Soldi et al., 2018). Cela va également dans le sens de la théorie de la motivation du service public qui montre que **le personnel motivé par l’intérêt public est très performant, avec des niveaux élevés d’accomplissement, d’engagement professionnel et de satisfaction au travail** (Brewer & Selden, 1998).

L’impulsion des pouvoirs publics et le dialogue entre parties prenantes, deux autres clés pour faciliter les transitions

Bien que le rôle des personnels soit **central** dans la réussite obtenue par la ville d’Avignon, les auteurs soulignent **qu’il n’est pas possible de s’appuyer uniquement sur ces motivations pour espérer des changements durables des pratiques**. D’une part, car le départ de ces « champions » individuels pourrait remettre en cause la réussite obtenue, mais également car la **pérennité des changements nécessite des évolutions au niveau du paysage socio-technique et des innovations de niches**. Dans le cas présent, il s’agit par exemple d’**évolutions réglementaires** ayant permis d’**ouvrir les appels d’offres à des acteurs locaux**, mais aussi l’émergence **de PME locales** en réponse aux besoins de transformation exprimés par le service de restauration scolaire.

Ainsi, les auteurs identifient **deux enjeux** pour faciliter le processus de transition :

- Le **rôle des institutions publiques** pour impulser et planifier des politiques aux niveaux régional, national et même mondial (Pothukuchi & Kaufman, 1999) ;
- L’importance de la **co-construction et du partage de visions communes** entre **acteurs publics et privés**.

Basé sur : Sanz Sanz, E., Cardona, A. & Napoléone, C. Motivations of Public Officials as Drivers of Transition to Sustainable School Food Provisioning: Insights from Avignon, France. J Agric Environ Ethics 35, 6 (2022)

Avignon, territoire engagé pour relocaliser l'approvisionnement de ses cantines scolaires

En réponse à l'impulsion du gouvernement français, la ville d'Avignon, comme de nombreuses municipalités a cherché à anticiper les évolutions réglementaires en faveur d'un approvisionnement plus durable de ses cantines. Pour ce faire et à l'initiative de son nouveau maire, la ville a mis en place dès 2014 un projet global reposant notamment sur :

- Internalisation des services de restauration scolaire auparavant confiées à un prestataire de services
- Embauche d'un nouveau chef de cuisine centrale et un nouveau responsable de cuisine intéressés par le travail d'aliments bruts.
- Un retravail des menus en lien avec le comité dédié réunissant les équipes de restauration scolaire, les équipes en charge de l'approvisionnement, les représentants des parents d'élèves
- Création d'une « Commission du Bien-Manger » destinée à encourager les enfants à adopter des pratiques alimentaires saines par le biais d'activités variées (visites pédagogiques, concours entre écoles pour réduire le gaspillage alimentaire…)
- Au-delà des embauches précisées ci-dessus ce projet n'a pas fait pas l'objet d'un budget ou soutien humain supplémentaire.

PERSPECTIVES MULTI-NIVEAUX ET ANALYSE DES MOTIVATIONS DU SERVICE PUBLIC : DEUX CADRES D'ANALYSES EN SCIENCES SOCIALES

La perspective multi-niveaux est un cadre heuristique qui permet de considérer ensemble différents niveaux d'actions contribuant à un processus de transition (Geels, 2002). Elle s'appuie sur trois niveaux d'analyse :

1. La **niche,** où de petits réseaux d'acteurs développent des innovations radicales ou de nouvelles technologies en marge du régime (Geels et al., 2007) ;

2. Le **régime,** où les pratiques et les normes établies maintiennent les systèmes sociotechniques existants ;

3. Le **paysage,** qui représente le contexte économique, politique et culturel (les différentes politiques encadrant l'approvisionnement des cantines).

Selon la littérature, (Knoke & Wright-Isak, 1982) on distingue trois catégories de motivations des fonctionnaires :

- Le **« choix rationnel »** : l'intérêt personnel conduit les individus à promouvoir des politiques visant à optimiser leurs propres intérêts, tels que la rentabilité financière.
- La **« conformité normative »** : basée sur les normes sociales de ce qui est correct et approprié, découlant d'un sentiment de devoir envers son gouvernement et sa communauté, comme l'amélioration de la justice sociale.
- Le **« lien affectif »** : base émotionnelle individuelle du comportement d'engagement à l'égard d'un programme – ici l'approvisionnement public durable en denrées alimentaires – grâce à une croyance sincère en son importance et le désir d'y participer.

Messages clés

- Les motivations des agents publics sont un élément clé, conditionnant la manière dont les politiques destinées à accroitre l'approvisionnement local des cantines scolaires se déploient sur le terrain.
- Le succès de la ville d'Avignon est essentiellement lié aux agents chargés des achats et de la restauration scolaire qui ont réussi à lever les freins à la reterritorialisation de l'approvisionnement des cantines
- L'engagement de ces agents n'est pas lié à des motivations rationnelles (gains personnels) mais sont d'ordre normatif (sens du devoir, engagement pour la justice sociale) et affectif (souhait de contribuer à un projet en phase avec ses propres valeurs : santé des enfants, engagement pour l'environnement).

Méthodologie

- Ce travail a combiné deux cadres d'analyses en sciences sociales, la perspective multi-niveaux et le cadre d'analyse des motivations du service public
- Du fait de travaux menés antérieurement par cette équipe sur le même terrain (Katz, 1994 ; Sanz Sanz, 2016), ce travail s'est notamment fondé sur la connaissance accumulée de l'histoire des stratégies agricoles et alimentaires d'Avignon
- Plusieurs méthodes ont été combinées pour recueillir le corpus de travail :

– Analyse de la littérature grise concernant la gestion des marchés publics alimentaires d'Avignon.
– Observation de 2 réunions de la commission des menus et 12 réunions concernant l'approvisionnement alimentaire des cantines
– Réalisation de 25 entretiens semi-directifs avec différents acteurs de l'approvisionnement alimentaire de la ville.
– 2 ateliers de travail (focus groupes filmés + questionnaire) réunissant des personnes impliquées dans l'approvisionnement des cantines et la préparation des repas

- Tous les entretiens et transcriptions ont été codés selon la grille d'analyse combinant les cadres MLP et PSM
- L'analyse du discours des participants a porté sur les routines, les normes et les motivations concernant les modes d'approvisionnement des cantines scolaires et leur évolution récente.

Références

Brewer, G. A., & Selden, S. C. (1998). Whistle blowers in the federal civil service: new evidence of the public service ethic. Journal of Public Administration Research and Theory, 8(3), 413–440

Filippini, R., De Noni, I., Corsi, S., et al. (2018). Sustainable school food procurement: What factors do affect the introduction and the increase of organic food? Food Policy, 76, 109–119

Morgan, K. (2008). Greening the Realm: Sustainable Food Chains and the Public Plate. Regional Studies, 42(9), 1237–1250. https://doi.org/10.1080/00343400802195154

Geels, F. W. (2002). Technological transitions as evolutionary reconfiguration processes: A multi-level perspective and a case-study. Research Policy, 31(8–9), 1257–1274.

Geels, F. W., & Schot, J. (2007). Typology of sociotechnical transition pathways. Research Policy, 36(3), 399–417

Katz, C. (1994). Playing the field: Questions of fieldwork in geography. The Professional Geographer, 46, 67–72

Knoke, D., & Wright-Isak, C. (1982). Individual motives and organizational incentive systems. Research in the Sociology of Organizations, 1(2), 209–254.

Pothukuchi, K., & Kaufman, J. L. (1999). Placing the food system on the urban agenda: The role of municipal institutions in food systems planning. Agriculture and Human Values, 16(2), 213–224

Sanz Sanz, E. (2016). Planification urbaine et agriculture. Méthodologie systémique de caractérisation de l'agriculture périurbaine à partir d'une recherche empirique en France et en Espagne, PhD thesis in Geography (UAM) and Urban studies (EHESS).

Soldi, R. (2018). Sustainable public procurement of food. QG-02–18–550-EN-N, European Committee of the Regions Retrieved February 11, 2019

INFOGRAPHIE : LES OUTILS POUR S'INFORMER SUR L'ORIGINE DES FRUITS ET LÉGUMES

L'origine géographique est l'un des premiers critères de choix lorsqu'on achète des fruits et légumes. Afin de se repérer, plusieurs types d'information, encadrées par la loi sont à disposition du consommateur.

- **L'Etiquetage des fruits et légumes** :
  La r**églementation européenne et française** demandent que soient obligatoirement indiqués le nom du produit, son **pays d'origine** ("nom complet du pays d'origine") et le prix (au kilo, à la pièce ou au lot) et ce**en caractères de même taille**. Ces informations peuvent figurer soit s**ur une étiquette sur le produit**, soit sur un **panneau situé à proximité** dans un endroit apparent avec ces mentions inscrites de manière lisible.
- L**es SIQO – Signes d'identification de la qualité et de l'origine** :
  Labels officiels encadrés au niveau français et européen, les SIQO garantissent au consommateur des **caractéristiques spécifiques. Deux SIQO** – l'Appellation d'origine protégée (anciennement AOC pour la France) et l'Indication géographique protégée – **garantissent au consommateur une origine spécifique définies dans leurs cahiers des charges.**
  En France, on dénombre **32 fruits et légumes certifiés en IGP** et **13 fruits et légumes en AOP**.
- Certaines **démarches privées, individuelles ou collectives**, peuvent également contenir des **références géographiques** à l'instar du logo « **fruits et légumes de France** » (et ses déclinaisons) dont l'utilisation est accordée pour des **produits cultivés et conditionnés en France.**

Indication Géographique Protégée

- Produit agricole, brut ou transformé
- Sa qualité, réputation ou autres caractéristiques sont liées à son origine géographique
- Une étape de production, au minimum, a lieu dans cette aire géographique
- Protège le nom du produit dans l'UE
- Cahier des charges spécifique
- Contrôle par un organisme certificateur reconnu par l'Etat

L'Appellation d'Origine Protégée - AOP

- Produit agricole, brut ou transformé
- Originaire d'un lieu déterminé, d'une région, de plusieurs départements, ou, rarement, d'un pays
- Qualité / caractéristiques dues au lieu d'origine
- Toutes les étapes de production y sont réalisées
- Protège le nom du produit dans l'UE
- Cahier des charges spécifique
- Contrôle par un organisme certificateur reconnu par l'Etat

POUR EN SAVOIR PLUS

- Règlement n° 1308/2013 – article 75 (OCM unique) concernant les normes de commercialisation des fruits et légumes etson règlement d'exécution n°543/2011 établissant la liste des fruits et légumes soumis aux normes de commercialisation, générale ou spécifiques, ainsi que les produits exemptés.
- Union Européenne – Règles d'étiquetage des denrées alimentaires https://eur-lex.europa.eu/FR/legal-content/summary/labelling-of-foodstuffs.html
- CSA 2024, Baromètre de confiance des fruits et légumes frais – Enquête réalisée par l'Institut CSA pour FranceAgriMer et Interfel
- Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO)
- Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles
- L'institut National de l'origine et de la qualité

AVIS D’EXPERT – TERRITORIALISATION DE L’ALIMENTATION : DEUX QUESTIONS À YUNA CHIFFOLEAU

Yuna Chiffoleau
Ingénieure agronome

INRAE MONTPELLIER

A PROPOS DE L’AUTEUR

Yuna Chiffoleau est ingénieure agronome et directrice de recherche en sociologie économique à INRAe (Institut National de la Recherche pour l’Agriculture, l’Alimentation et l’Environnement) à Montpellier. Co-animatrice du Réseau Mixte Technologique (RMT) sur l’alimentation locale, elle étudie et accompagne le développement des circuits courts alimentaires depuis près de 20 ans, en interaction avec les politiques publiques. Depuis 2023, elle coordonne le projet PLAT4TERFOOD, conduit dans le cadre du Programme et Equipement Prioritaire de Recherche « Systèmes Alimentaires, Microbiome et Santé » (PEPR SAMS), et qui vise à produire des données et des méthodes pour caractériser les systèmes alimentaires territorialisés, les quantifier et évaluer leurs impacts.

Idée reçue 1 : La territorialisation de l’alimentation nous permettra d’atteindre l’autonomie alimentaire

Faux

La territorialisation de l’alimentation est souvent défendue dans l’idée de renforcer l’autonomie alimentaire d’un territoire. Toutefois, celle-ci est en général confondue avec l’autosuffisance alimentaire, qui consiste à produire ce dont on a besoin. Or nous avons besoin d’une alimentation diversifiée, notamment de fruits et légumes que certains territoires ont plus de difficultés à produire (zones de montagne, régions bénéficiant de moins d’ensoleillement). Promouvoir l’autosuffisance, c’est potentiellement renforcer les inégalités entre territoires ou alors forcer la nature, en proposant par exemple des fermes verticales qui peuvent s’extraire des conditions locales et de la saisonnalité mais renforcer un peu plus la déconnexion avec la nature. Renforcer l’autonomie, au sens de réduire les dépendances à des acteurs sur lesquels on n’a pas prise, par contre, est essentiel. La territorialisation est justement le moyen de mieux comprendre nos dépendances et de les transformer en coopérations locales et inter-territoriale (Chiffoleau, 2023).

Idée reçue 2 : La territorialisation de l’alimentation est toujours synonyme de développement durable

Faux

On prête souvent de nombreuses vertus à la territorialisation de l’alimentation, qui réduirait les distances parcourues donc les émissions de gaz à effets de serre, permettrait de mieux rémunérer les agriculteurs locaux, etc. Des études montrent que ce n’est pas si évident : la logistique n’est pas encore optimisée, des intermédiaires marchands peuvent capter la valeur ajoutée aux dépends des producteurs… Toutefois, elles montrent aussi que la territorialisation en circuits courts, en vente directe en particulier, déclenche des mécanismes économiques et sociaux favorables à la transition agroécologique et alimentaire : l’apport régulier de trésorerie rassure et aide à prendre des risques sur le plan agricole, les échanges réguliers permettent aux consommateurs de mieux comprendre l’impact de leurs achats, etc. La territorialisation de l’alimentation suit néanmoins plusieurs tendances, entre simple relocalisation des filières longues et développement de communautés autonomes, qui appellent à être mieux caractérisées et évaluées (Chiffoleau et Akermann, 2023).

EN PRATIQUE : 5 CONSEILS POUR MANGER PLUS LOCAL

Manger davantage de produits bruts, locaux et de saison fait partie des aspirations de nombre d'entre nous. L'alimentation est ainsi le 1er secteur où les Français (70% de la population) indiquent acheter des produits « Made in France ». Pourtant quand il s'agit de passer concrètement à la pratique, nous ne savons pas toujours comment nous y prendre. Ce mois-ci retrouvez nos 5 conseils pratiques pour introduire un peu plus de produits locaux dans votre assiette.

CONSEILS PRATIQUES

1. **S'inspirer des recettes régionales**
Pour découvrir ou redécouvrir les productions locales, les recettes de nos régions sont un bon point d'entrée puisqu'elles se basent sur des ingrédients traditionnellement produits localement. Pissaladière du Sud avec ses oignons, Tian provençal et ses légumes du soleil, endives à la béchamel du Nord, tarte aux pommes normandes, choucroute d'Alsace, piperade basque… Le choix est vaste !

2. **S'appuyer sur les étiquettes pour faire ses choix**
Pour certains produits alimentaires, l'étiquetage de l'origine est obligatoire : viande bovine, poissons et produits de la mer (zone de pêche et d'élevage), miel, fruits et légumes. Par ailleurs deux labels officiels encadrés au niveau français et européen– l'Appellation d'origine protégée (AOP) et l'Indication géographique protégée (IGP) – garantissent au consommateur une origine spécifique. Fromages, fruits et légumes, huiles, miel, mais aussi viandes ou poissons peuvent être porteur de ces signes officiels. Certaines démarches privées, individuelles ou collectives, peuvent également contenir des références géographiques. Aidez-vous de ces informations pour faire vos choix

3 Ecouter ses envies pour suivre les saisons

Le climat et la météo influencent nos choix et nos achats alimentaires, c'est ce qu'on appelle la météo-sensibilité. Et ça tombe bien si vous souhaitez davantage manger local car ces envies font généralement écho à la disponibilité locale des produits. L'hiver fait ainsi la part belle aux soupes et gratins de potimarron, carottes et poireaux, disponibles sous nos latitudes en période hivernale. A l'inverse, l'été on se régale de salades, melons, fruits rouges, pêches et abricots dont la disponibilité est au plus haut.

4 Regrouper ses achats et préférer les mobilités douces

Le dernier kilomètre entre le point de vente et le domicile du consommateur représente une part importante de l'empreinte carbone liée au transport des aliments. Ainsi, a fortiori pour les produits locaux, efforcez-vous de regrouper vos achats en un même endroit – marché, épicerie, magasin de producteurs … – plutôt que de vous déplacer à plusieurs endroits. Essayez également de privilégier les mobilités douces – à pied, en vélo, … – ou les transports en commun pour faire vos achats alimentaires, cela réduira les émissions de gaz à effet de serre liées à ses déplacements.

5 Veiller à la variété dans son assiette

Selon les régions et les climats, l'offre alimentaire locale peut être plus ou moins large en termes de produits et de disponibilité au fil de l'année. Dans les régions où l'hiver est très marqué, par exemple, l'offre en fruits et légumes durant l'automne et l'hiver sera restreinte voire absente. La variété de l'alimentation étant un élément clé d'équilibre nutritionnel, pensez à assurer une variété suffisante, en élargissant la provenance des aliments que vous consommez et/ ou en stockant des aliments locaux lorsque leur disponibilité est au plus haut : coulis de tomates, courgettes et aubergines blanchies ou en ratatouille, compotes …

EN BREF

Découvrez 5 articles récents issus de notre veille scientifique de septembre 2024 sur l'alimentation saine et durable.

Grossesse : l'adoption d'un régime riche en fruits et légumes réduirait le risque de diabète gestationnel à travers la modulation du microbiote intestinal

Un article récent a exploré le rôle médiateur du microbiote intestinal dans la relation entre les habitudes alimentaires et le diabète gestationnel. Dans cette étude cas-témoins, 107 femmes atteintes de diabète gestationnel et 78 femmes enceintes en bonne santé ont été inclues. Leurs apports alimentaires ont été évalués au cours du mois précédent l'intervention à l'aide d'un questionnaire semi-quantitatif de fréquence alimentaire. Leurs microbiotes intestinaux ont été analysés via des prélèvements de selles. Une analyse de médiation a été réalisée pour explorer le lien entre les habitudes alimentaires, le profil de microbiote intestinal et le diabète de type 2. Parmi les 5 modèles alimentaires évalués, le modèle à base de fruits et légumes a été associé à une réduction de 67% du risque de développer un diabète gestationnel par rapport aux modèles à faible teneur en fruits et légumes. De plus, ce modèle a été associé à une modification significative de la composition du microbiote intestinal chez les femmes atteintes de diabète gestationnel. Ainsi, l'adoption d'un régime alimentaire à base de fruits et légumes au cours de la grossesse pourrait réduire le risque de diabète gestationnel en modifiant notamment la composition du microbiote intestinal.

https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/39064743/

Recherche participative : des effets positifs sur les paramètres de santé d'adolescents

Une étude a évalué l'efficacité d'interventions de recherche participative sur les paramètres de santé liés à l'obésité ainsi que sur les habitudes de vie d'adolescents âgés de 11 à 18 ans issus de pays à revenus élevés. Dans le cadre de ce travail, 8 bases de données ont été consultées de 1990 à 2024. Au total, 16 études ont été incluses : 6 se sont concentrées sur l'activité physique, 2 sur la nutrition et 8 sur une combinaison des deux. Sur l'ensemble, 10 études ont présenté au moins un effet significatif d'interventions participatives sur l'activité physique, la nutrition et/ou les paramètres de santé liés à l'obésité. Un effet positif sur la consommation de fruits a notamment été rapporté. Ces conclusions suggèrent que l'autonomisation des jeunes par leur implication dans les travaux de recherche peut exercer des effets positifs sur la santé. Néanmoins, des travaux supplémentaires restent nécessaires en raison du nombre limité d'études incluses dans cette revue. Les futurs travaux sont invités à impliquer et à responsabiliser les adolescents dans des interventions de santé publique.

https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/38976588/

Stéatose hépatique non alcoolique : la consommation de fruits et légumes inversement associée au risque

Une revue systématique et méta-analyse d'études cliniques d'observation a étudié la corrélation entre les niveaux de consommation de fruits et légumes et la stéatose hépatique non alcoolique. Au total, 11 études portant sur 493 682 patients ont été retenues après consultation des bases de données PubMed, Embase, Web of Science et la Cochrane Library. Les résultats suggèrent qu'une consommation plus élevée de fruits et légumes est inversement associée au risque de stéatose hépatique non alcoolique. Cette corrélation varie néanmoins selon les groupes ethniques et le sexe en raison notamment de variations dans les régimes alimentaires. Des travaux supplémentaires, et plus particulièrement des études prospectives, sont nécessaires afin d'éclaircir ce lien.

https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/38974809/

Freins et leviers à la consommation de fruits et légumes : des nouvelles données sur les populations rurales

Une revue de la littérature cherché à déterminer les freins et leviers à la consommation de fruits et légumes chez des adultes australiens vivant en milieu rural. Les données quantitatives et qualitatives de 13 464 adultes ayant participé au recensement 2019 de la vie active. Dans l'ensemble, 48% et 19% des participants consomment respectivement les deux portions de fruits et les cinq portions de légumes recommandées par jour. Les facteurs favorables à la consommation de fruits comprennent le fait de n'avoir jamais fumé et de ne pas consommer d'alcool. Les facteurs les plus favorables à la consommation de légumes comprennent le fait d'avoir été fumeur , de vivre dans un foyer avec plus de 3 personnes ainsi que l'utilisation de jardins communautaires. Parmi les obstacles à la consommation de fruits et légumes figurent la préférence pour d'autres encas, le désir de limiter les apports en sucres, le manque de temps et la difficulté à atteindre les directives jugées inatteignables. En conclusion, les auteurs appellent à mettre en place des stratégies agissant aux niveaux individuels, sociaux et physiques pour améliorer la consommation de fruits et légumes.

https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/38943157/

Dépression et anxiété : l'adhésion au régime EAT-Lancet associée à une réduction du risque

Une étude a examiné les associations prospectives entre l'adhésion au régime EAT-Lancet et la dépression, l'anxiété et leur cooccurrence chez 180 446 participants de la UK Biobank. Les degrés d'adhésion au régime EAT-Lancet ont été convertis en 3 scores alimentaires différents – indices Knuppel EAT-Lancet, Stubbendorff EAT-Lancet et Kesse-Guyot EAT-Lancet – et évalués sur un suivi de 11,62 ans. Les résultats montrent qu'une plus grande adhésion au régime EAT-Lancet est associée à un risque plus faible de dépression, d'anxiété et de leur cooccurrence. Cette association est consistante entre les trois indices EAT-Lancet. Ce travail suggère ainsi que l'adoption d'un régime alimentaire durable peut participer à la prévention de la dépression et de l'anxiété.

https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/38961069/